



2016  
CUVÉE  
>DREI REBEN<  
ROT TROCKEN

#### VINIFIKATION

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird diese vollmundige Cuvée aus internationalen und heimischer Rebsorte komponiert. Hierbei gibt es nur ein Ziel: Einen fruchtigen aber tiefgängigen Rotwein mit sattem Körper. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren und im Anschluss an die Maischegärung über zwei Jahre in kleinen Eichenholzfässern gereift. Kurz vor der Füllung werden die robusten und würzigen Cabernet Sauvignon Partien mit den weichen und fülligen Merlot Komponenten zusammengebracht. Der Sankt Laurent bringt seine frisch fruchtigen Noten in die Cuvée ein.

#### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Duft an frische Waldbeeren und Zartbitter-Schokolade erinnernd. Im Geschmack saftig und mit kraftvollem Körper, mit Anklängen von Veilchen und Johannisbeeren. Vollmundiges und weiches Tanningerüst mit warmen Körper.

#### TRINKEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta und vieles mehr, aber auch gegrilltem dunklen Fleisch,

#### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Seit mehr als 20 Jahren sind die "Global Player" Cabernet Sauvignon und Merlot nun auch bei uns in der Pfalz heimisch geworden. Anlass genug für uns, sich auch einmal im eher alltäglichen Genuss-Segment mit diesen doch sehr eingängigen Wein-Typen auseinander zu setzen. Ziel dieser Assemblage ist es hierbei, am Ende des langen Probierens einen Wein mit Tiefgang und Anspruch zu erzeugen, der sich in Kraft, Anmut und Konzentration zu vielen Trinkanlässen eignet. Dritter im Bunde ist eine weitere "Premium"Rebsorte: Sankt Laurent. Als Cuvée ein Wein mit intensiver Beerenfrucht, Tiefgang und dem Anspruch, auch im Alltag etwas besonderes zu sein !



PREISLISTEN-NR.  
82

REBSORTE  
Cuvée Rot

KLASSIFIKATION  
Literweine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,5 % vol

SÄURE  
5,5 g/l

RESTSÜSSE  
5,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
26,8 g/l

ABFÜLLDATUM  
27. Mai 2019

A.P. NR  
516035904119

EAN  
0705632384138

#### ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 26.04.2024 10:26:06